

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian sebagaimana diuraikan di depan, maka dari penelitian ini dapat ditarik kesimpulan bahwa perilaku produsen bolu Wonolelo dalam penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik ditunjukkan oleh pengetahuan, sikap, dan tindakan produsen.

1. Pengetahuan produsen dalam kategori sangat baik sebesar 73,33 %, baik sebesar 13,33 %, dan cukup baik 13,34%. Jika dilihat dari skor rata-rata yaitu sebesar 20,2 maka pengetahuan produsen termasuk dalam kategori berpengetahuan sangat baik.
2. Sikap semua produsen termasuk dalam kategori baik yaitu sebesar 100%. Skor rata-rata yang diperoleh sebesar 95,2 dapat menunjukkan bahwa sikap produsen bolu Wonolelo termasuk dalam kategori baik.
3. Tindakan Produsen bolu Wonolelo kurang sejalan atau kurang konsisten dengan pengetahuan dan sikap yang dimiliki. Tindakan produsen kurang sesuai dalam penerapan CPPB pada aspek kesehatan dan higiene karyawan, pengendalian proses, label pangan, serta pencatatan dan dokumentasi.

B. Saran

Berdasarkan simpulan yang telah dikemukakan di atas maka diajukan beberapa saran sebagai berikut:

1. Bagi produsen bolu Wonolelo supaya selalu termotivasi untuk menambah pengetahuan tentang Cara Produksi Pangan yang Baik kemudian dengan kesadaran penuh dapat menerapkannya dalam setiap tahap proses produksi pada industri bolu di Desa Wonolelo Kecamatan Pleret Kabupaten Bantul.
2. Bagi instansi terkait agar lebih memperhatikan tentang pengetahuan produsen mengenai Cara Produksi Pangan yang Baik dengan memberikan penyuluhan dan pelatihan.
3. Bagi mahasiswa perlu diadakan penelitian lebih lanjut terutama pada faktor lain yang tidak terungkap dalam penelitian ini seperti faktor yang mempengaruhi pengetahuan yaitu kecerdasan, bakat minat, media masa, dan faktor yang mempengaruhi sikap seperti usia, jenis kelamin, situasi, dorongan, dan hambatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ari Fadiati. (1988). *Pengelolaan Usaha Boga*. Jakarta: Depdikbud.
- Bagus Putu Sudiara dan I Nyoman Sukana Sabudi. (1996). *Higiene dan Sanitasi*. Jakarta: Depdikbud.
- Biro Pusat Statistik. (1994). *Pedoman Pemecahan Penyusutan Data Base Industri*. Semarang: BPS.
- BPOM. (2002). *Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga*. <http://www.ebookpangan.com/EBOOK%20GRATIS/Ebook%20Pangan/PRODUKSI%20PANGAN%20YANG%20BAIK%20SKALA%20RT%20DAN%20PEDOMAN%20PENILAIAN.pdf>. 17 Januari 2008.
- B.Pranowo. (2006). *Pembelajaran yang Menumbuhkan Sikap Wirausahawan*. <http://www.ekofeum.or.id/artikel.php?cid=51>. 17 November 2007.
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan. (2002). *Kebijakan dan Strategi Umum Pengembangan Industri Kecil Menengah*. Jakarta: Deperindag RI.
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan. (1999). *Peraturan Pemerintah RI No 69 tentang Label dan Iklan Pangan*. http://Pkditjenpdn.depdag.go.id/download/index.php?PP_NO_69_1999.pdf. 17 November 2007.
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. (1990). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Depkes RI. (2007). *Advokasi sebagai Alat Perubahan*. www.depkes.go.id/index.php?option=articles&task=viewarticle&artid=168&Itemid=3 - 33k. 17 November 2007.
- Dyah Wulandari. (2004). *Perilaku Penjual dalam Penerapan Sanitasi dan Higiene pada Warung Makan Lesehan di Kawasan Malioboro Yogyakarta*. Skripsi. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Gsianturi. (2004). *Zat Kimia masih Ditemukan dalam Makanan Anak*. <http://www.gizi.net/cgibin/berita/fullnews.cgi?newsid1093582422,5330>. 26 Juni 2008.
- Gunawan. (1983). *Politik Pertanian dan Pengembangan Ekonomi Pedesaan*. Jakarta: Sinar Harapan.

- Harun Yahya. (2008). Keruntuhan Teori Evolusi. **Error! Hyperlink reference not valid.** 13 Juli 2008
- Hiasinta A. Purnawijayanti. (2001). *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Isbandi Rukminto Adi. (1994). *Psikologi Pekerjaan Sosial dan Ilmu Kesejahteraan Sosial*. Jakarta: PT. Raja Grafindi Persada.
- Lincoln Arsyad. (1992). *Ekonomi Pembangunan*. Yogyakarta: BPSTIE YKPN.
- Masri Singarimbun. (1989). *Metode Penelitian Survey*. Jakarta: PT. Pustaka LP3ES.
- Media Indonesia. (2004). *BPOM Sulit Awasi Industri Makanan Rumahan* <http://www.kimianet.lipi.go.id/utama.cgi?artikel&1102823295&1>. 26 Juni 2008.
- Nani Ratnaningsih. (2004). *Pengendalian Mutu Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Republika. (2006). *Pangan Harus Aman Bermutu dan Bergizi*. <http://groups.yahoo.com/group/Halal-Baik-Enak/message/6369>. 15 Januari 2008.
- Riduwan. (2003). *Dasar Dasar Statistika*. Bandung: Alfabeta.
- Safariatun. (2005). *Perilaku Pedagang Pecel Lele dalam Penerapan Keamanan Pangan pada Warung Makan Tenda di Jalan Ring Road Lingkar Selatan Yogyakarta*. Skripsi. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Siti Hamidah. (1996). *Patiseri*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Siti Tamaroh Cahyono. (2000). *Pengaruh Pengetahuan terhadap Praktek dan Sikap Karyawan Usaha Jasa Boga untuk Menjamin Keamanan Makanan*. Tesis. Yogyakarta : PPS FTP UGM.
- Soekidjo Notoatmodjo. (2003). *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sugiyono. (2001). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2003). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2005). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.

- Suharsimi Arikunto. (1995). *Metode Penelitian Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Suharsimi Arikunto. (1998). *Prosedur Penelitian*. rev.ed. Jakarta: Rineka Cipta.
- Suharsimi Arikunto. (2002). *Prosedur Penelitian suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sujadi Prawiro Sentono. (1997). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Suranto. (2004). *Penelitian Deskriptif*. UMS: Pers Surakarta.
- Sussi Astuti. (2002). *Tinjauan Aspek Mutu Dalam Kegiatan Industri Pangan*. http://tumoutou.net/702_05123/sussi_astuti.htm. 3 Desember 2007.
- Sutrisno Hadi. (2002). *Metodologi Research*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Trifitria. (2004). *Si Manis Gula*. Majalah Santap. Hlm 24-26.
- Usman Effendi. (1985). *Pengantar Psikologi*. Bandung: Angkasa.